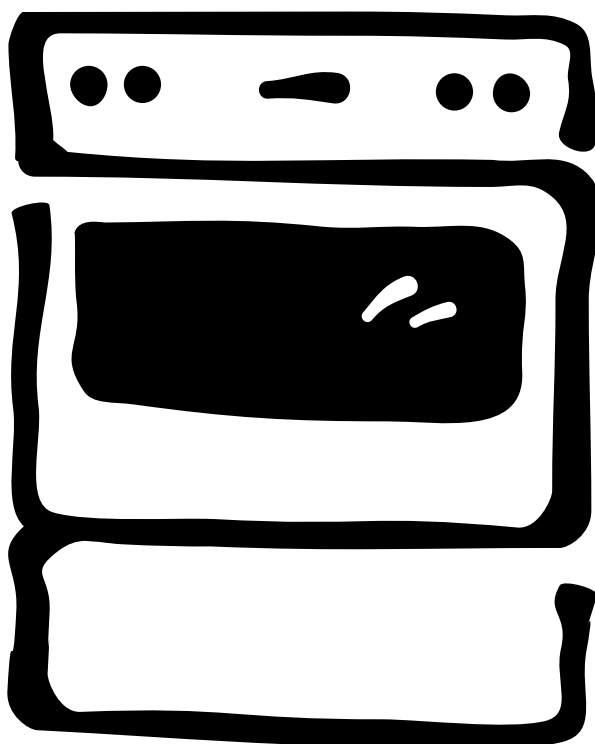


*Einbauherd*

# GEBRAUCHSANWEISUNG



*EH GL5-4EX.3*  
*EH GL5-4EGX.3*

# Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Beachten Sie vor allem den Abschnitt «Sicherheitshinweise».

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.



## Bitte unbedingt beachten!

Mit dem Warndreieck und/oder durch die Signalwörter «**Achtung!**», «**Vorsicht!**» sind Hinweise hervorgehoben, die für Ihre Sicherheit oder für die Funktionsfähigkeit des Gerätes wichtig sind.

1. Dieses Zeichen leitet Sie Schritt für Schritt beim Bedienen dieses Gerätes.
2. ...
3. ...



Nach diesem Zeichen erhalten Sie ergänzende Informationen zur Bedienung und praktischen Anwendung des Gerätes.



Mit diesem Zeichen sind Tipps und Hinweise zum wirtschaftlichen und umweltschonenden Einsatz des Gerätes gekennzeichnet.

Für eventuell auftretende Störungen enthält diese Gebrauchsanweisung Hinweise zur selbständigen Behebung, siehe Abschnitt «Abhilfe bei Störungen».

Sollten diese Hinweise nicht ausreichen, haben Sie jederzeit zwei Anlaufstellen, bei denen Ihnen weitergeholfen wird:

- Die Kundendienststelle in Ihrer Nähe (siehe Abschnitt «Kundendienst») oder



Hier erhalten Sie Antwort auf jede Frage, die die Ausstattung und den Einsatz Ihres Gerätes betrifft. Natürlich nehmen wir auch gerne Wünsche, Anregungen und Kritik entgegen. Unser Ziel ist es, zum Nutzen unserer Kunden unsere Produkte und Dienstleistungen weiter zu verbessern.

- Bei technischen Problemen steht Ihnen unser Kundendienst jederzeit zur Verfügung (Adressen und Telefonnummern finden Sie im Abschnitt «Kundendienst»).

**Wir bitten Sie, die Gebrauchsanweisung aufmerksam durchzulesen und anschliessend die ausgefüllte Garantiekarte direkt an unseren Kundendienst in Mägenwil zu senden. Besten Dank.**

# Inhaltsverzeichnis

<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>5</b>
Elektrische Sicherheit	5
Sicherheit für Kinder	5
Sicherheit während der Benutzung	5
Sicherheit beim Reinigen	5
<b>Entsorgung</b>	<b>6</b>
<b>Der Einbauherd</b>	<b>7</b>
Geräteübersicht	7
Bedienblende	7
Ausstattung	8
Zubehör	8
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b>	<b>9</b>
Tageszeit einstellen	9
Erstreinigung	9
Erstes Aufheizen	9
<b>Schalter für Backofen-Funktionen</b>	<b>10</b>
Funktionsschalter	10
Temperaturregler	10
Die Temperatur-Kontrolllampe	10
<b>Bedienung der Kochstelle</b>	<b>11</b>
Kochstellenregler	11
Anhaltswerte zum Kochen mit der Kochstelle	12
<b>Die Elektronikuhr</b>	<b>13</b>
Funktionen der Elektronikuhr	13
Leuchtsymbole	13
Akustische Signale	13
Kurzzeitmesser	13
Das Sofortprogramm	14
Das Zeitprogramm	14
<b>Anwendung der Backofenfunktionen</b>	<b>15</b>
Heissluft	15
Grillieren	15
Turbogrill	15
Flächengrill	16
Kleinflächengrill	16
Grossflächengrill	16
Ober- / Unterhitze	16
Dörren mit Heissluft	17
Sterilisieren	17
<b>Allgemeine Informationen zum Braten und Backen</b>	<b>18</b>
<b>Reinigung und Pflege</b>	<b>19</b>
Backofen mit katalytischer Reinigungshilfe	19
Back-/Brat-/Grillrost, Kuchenbleche und Kuchenformen	19
Fleischfettfilter	19
Kuchenblechführungen	20
Alu-Bodenschale	20
Bedienblende und Backofentür	20
Edelstahl-Aussenfläche	21

<b>Backofenbeleuchtung - Austausch der Glühlampe</b> .....	<b>21</b>
<b>Nützliche Tipps für die Praxis</b> .....	<b>22</b>
<b>Installationsanweisung</b> .....	<b>23</b>
Einbau .....	23
Elektrischer Anschluss/Zuleitung .....	24
<b>Technische Daten</b> .....	<b>25</b>
Richtlinien .....	25
<b>Back- und Brattabelle</b> .....	<b>26</b>
Heissluft .....	26
Ober- / Unterhitze .....	26
Niedertemperatur-Garen .....	29
Turbo-Grillieren .....	30
Grilliertabelle .....	30
Sterilisiertabelle .....	31
Dörrtabelle .....	31
<b>Kundendienst</b> .....	<b>35</b>
Ersatzteilverkauf .....	35
Kochberatung / Verkauf .....	35
Garantie .....	35

# Sicherheitshinweise

Die Sicherheit dieses Gerätes entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den geltenden Sicherheitsvorschriften. Dennoch sehen wir uns veranlasst, Sie mit folgenden Sicherheitshinweisen vertraut zu machen.

## Elektrische Sicherheit

**Das Gerät darf nur durch einen Elektrofachmann angeschlossen werden. Für die elektrische Sicherheit müssen Einbaugeräte in normgerechte, passende Einbauschränke eingebaut werden.**

- Beschädigte Geräte dürfen nicht benutzt werden. Bei Störungen oder einem Defekt bitte die Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen.
- Aus Sicherheitsgründen dürfen Reparaturen am Gerät, insbesondere an stromführenden Teilen, nur durch Elektrofachkräfte oder geschulte Kundendiensttechniker durchgeführt werden, da erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Wenden Sie sich im Störfall direkt an unseren Kundendienst.
- Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand. So sind Sie sicher vor Berührungen mit elektrischen Bauteilen.

- Verwenden Sie ausser dem mitgelieferten Zubehör nur geeignete, temperaturbeständige Backformen und Bratgeschirre. Beachten Sie die Hinweise der Hersteller.
- Einige Drehregler Ihres Gerätes haben **einen Anschlag**. Versuchen Sie nicht, diese Regler über den Anschlag hinaus zu drehen, sondern drehen Sie diese in der Gegenrichtung zurück. **Ein Überdrehen führt zu Beschädigung** des Reglers!
- Kontrollieren Sie nach Gebrauch, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
- Wenn Sie alkoholische Zutaten im Backofen verwenden, kann eventuell ein leicht entzündliches Alkohol-Luftgemisch entstehen. Öffnen Sie die Tür in diesem Fall vorsichtig. Hantieren Sie dabei nicht mit Glut, Funken oder Feuer.

## Sicherheit für Kinder

Halten Sie Kleinkinder grundsätzlich fern. Stellen Sie sicher, dass sich spielende Kinder nicht am Gerät betätigen.

## Sicherheit während der Benutzung

**Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden.**

- Der Backofen muss vor dem ersten Benutzen einmal aufgeheizt werden. Sorgen Sie für gute Raumbelüftung, gegebenenfalls mit der Dunstabzugshaube.
- An den Heizkörpern an der Backofendecke, am Unterhitzeheizkörper und im aufgeheizten Backofen besteht **Verbrennungsgefahr**.
- Beim Herausnehmen von heissem Gargut Topflappen oder Thermohandschuhe benutzen.
- Die geöffnete Backofentür nicht übermässig belasten, nicht darauf sitzen oder steigen.
- Beim Anschluss von zusätzlichen Elektrogeräten in Herdnähe darauf achten, dass die Anschlussleitungen nicht mit dem Gerät in Berührung kommen oder mit der Backofentür eingeklemmt werden.

## Sicherheit beim Reinigen

- Während der manuellen Reinigung der Kuchenblechführungen, Lampengläser und Backofentür dürfen keine Heizelemente eingeschaltet sein. Achten Sie darauf, dass der Backofen so weit abgekühlt ist, dass Sie ohne Gefahr die Innenteile berühren können.
- Halten Sie den Backofen stets sauber. Fettspritzer und Flecken verursachen beim Aufheizen unangenehmen Geruch.
- Achten Sie auf saubere Dichtflächen an der Tür und im Türrahmen.
- Im Bereich der Backofentürscharniere besteht Verletzungsgefahr, lassen Sie deshalb den Aus- und Einbau der Backofentür nur von einem geschulten Kundendiensttechniker ausführen.
- Dampf- und Hochdruck-Reinigungsgeräte sind aus Gründen der elektrischen Sicherheit für die Reinigung verboten.

# Entsorgung

## Verpackungsmaterial entsorgen



Alle Verpackungsteile sind recycelbar, Folien und Hartschaumteile entsprechend gekennzeichnet. Verpackungsmaterial und eventuell Altgeräte bitte ordnungsgemäss entsorgen. Beachten Sie bitte die nationalen und regionalen Vorschriften von Gerät und Verpackungsmaterial und die Materialkennzeichnung (Materialtrennung, Abfallsammlung, Wertstoffhöfe).

## Entsorgungshinweise



Das Gerät darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden.

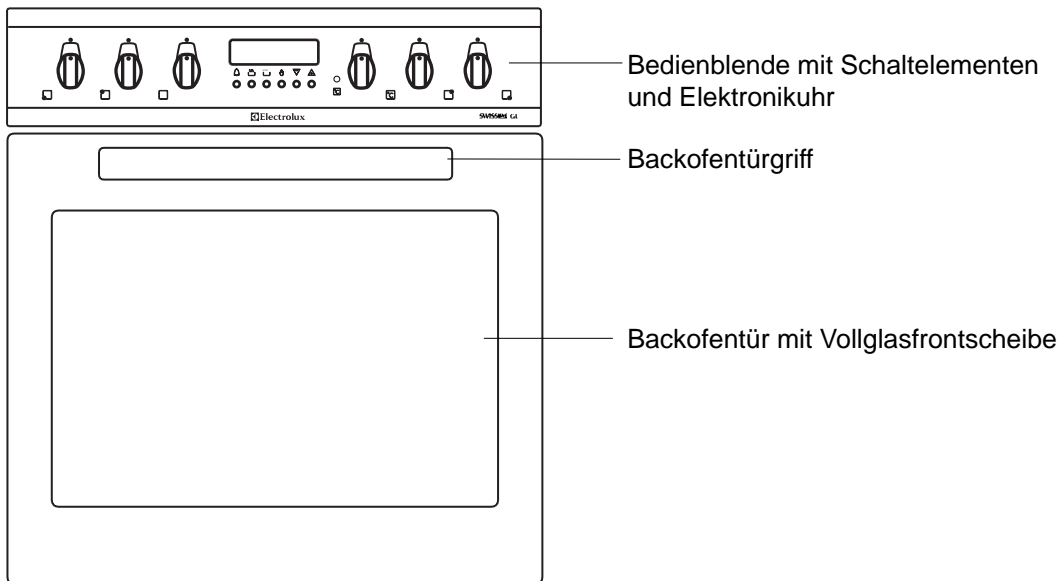
Auskunft über Abholtermine oder Sammelplätze erhalten Sie bei der örtlichen Stadtreinigung oder der Gemeindeverwaltung.



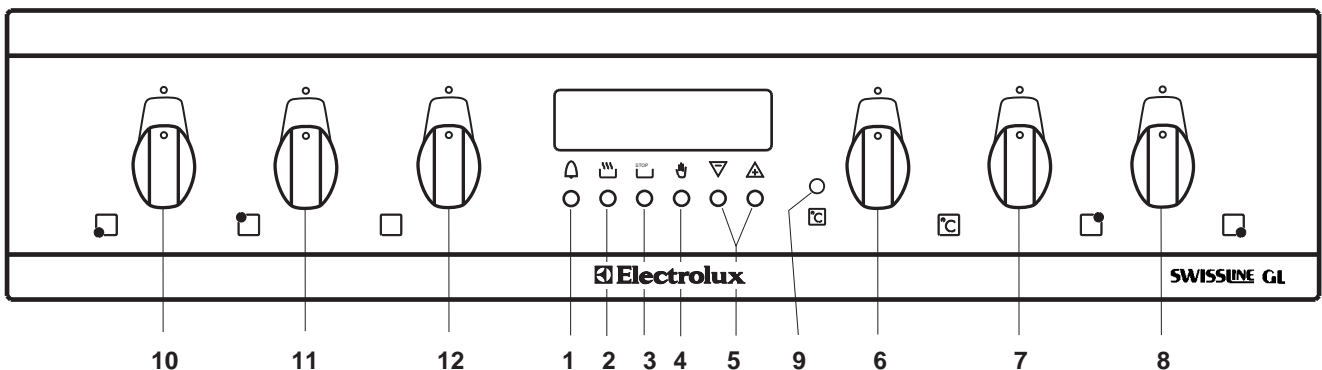
**Achtung!** Ausgediente Altgeräte bitte vor der Entsorgung unbrauchbar machen. Netzkabel abtrennen.

# Der Einbauherd

## Geräteübersicht



## Bedienblende

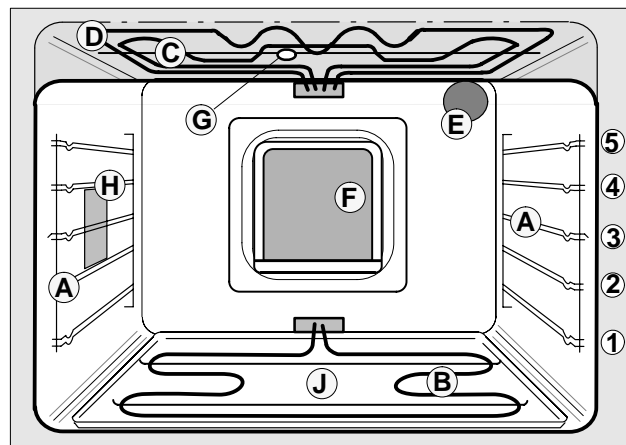


1. Drucktaste Kurzzeitmesser
2. Drucktaste Gardauer
3. Drucktaste Garende
4. Umschalttaste Manuell / Automatik
5. Drucktasten - / + für Zeiteinstellung
6. Backofen-Temperaturregler
7. Kochstellenregler hinten rechts
8. Kochstellenregler vorne rechts
9. Kontrolllampe für Backofen-Temperatur
10. Kochstellenregler vorne links
11. Kochstellenregler hinten links
12. Backofen-Funktionsschalter

\* Glaseinstich produktionstechnisch bedingt durch beidseitige Blendenbedruckung.

## Ausstattung

- A Kuchenblechführungen
- B Unterhitze-Heizkörper
- C Grillheizkörper
- D Oberhitze-Heizkörper
- C + D Grossflächengrill
- E + H Backofenleuchten
- F Fleischfettfilter
- G Backraumentlüftung
- J Alu-Bodenschale
- 1 - 5 Einschubhöhen (Rillen)



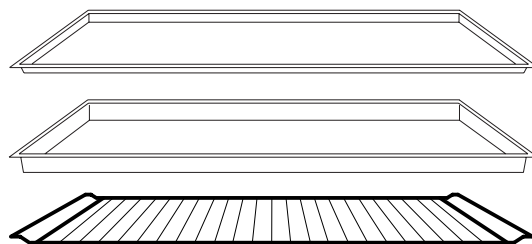
## Zubehör



Verwenden Sie ausser dem mitgelieferten Zubehör nur geeignete, temperaturbeständige Backformen und Bratgeschirre. Beachten Sie bitte die Hinweise der Hersteller.

Der Backofen ist ausgestattet mit:

- 1 Kuchenblech
- 1 Kuchenblech hochrandig
- 1 Back-/Brat-/Grillrost
- 1 Fleischfettfilter
- 1 Alu-Bodenschale



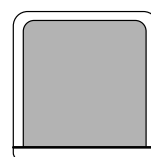
## Fleischfettfilter

Der Fleischfettfilter schützt das Backofeninnere vor übermässiger Verschmutzung



Bei allen Bratvorgängen mit Heissluft und beim Turbogrillieren Fleischfettfilter einhängen.

Beim Backen Fleischfettfilter herausnehmen, da sich der Backvorgang sonst verlängert.

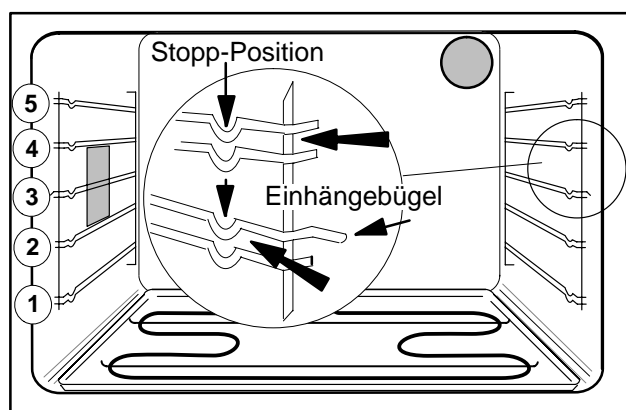


## Kuchenblechführungen

Der Backofen hat Kuchenblechführungen mit 5 Einschubebenen. Sie sind in den Tabellen und Abbildungen von 1= unten bis 5 = oben nummeriert.



Schieben Sie die Bleche oder Roste zwischen die Doppelstäbe, das hält sie beim Einschieben und Herausziehen sicher und vermeidet Kippen.



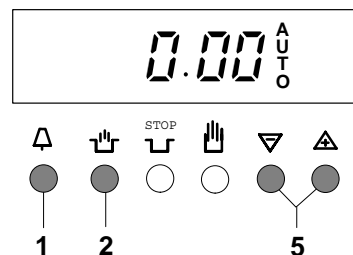


# Vor dem ersten Gebrauch

## Tageszeit einstellen

Nach dem Anschluss an die Stromversorgung oder nach einem Stromausfall blinken "AUTO" und "0.00" abwechselnd im Anzeigenfeld der Elektronikuhr.

1. Drücken Sie gleichzeitig die Taste Timer 1 und die Taste für die Kochdauer 2.
2. Stellen Sie mit der Taste 5 + oder - die aktuelle Tageszeit ein. Ungefähr 5 Sekunden nach der letzten Veränderung ist die Uhr betriebsbereit.



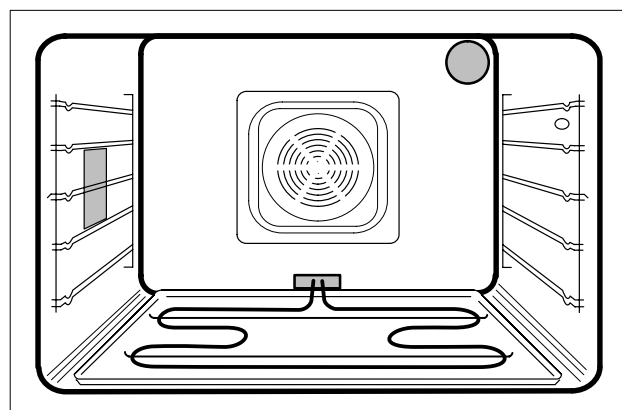
## Erstreinigung



Entfernen Sie alle Gegenstände aus dem Backofen sowie evtl. vorhandene Aufkleber und Schutzfolien am Gerät, mit Ausnahme der Alu-Bodenschale unter dem Unterhitzeheizkörper. **Typenschild nicht entfernen!**

Bedienblende und Backofentür mit einem, mit warmer Spülmittellauge, angefeuchteten Tuch abwischen und trocknen.

Dabei kann die Backofenbeleuchtung eingeschaltet werden, indem Sie den Funktionsschalter auf die Funktion Backofenbeleuchtung einstellen.

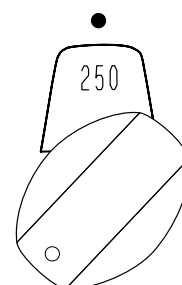
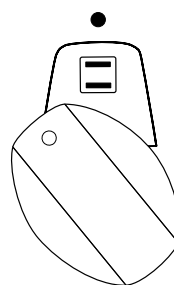


## Erstes Aufheizen



Der Backofen muss vor dem ersten Benutzen einmal aufgeheizt werden. Sorgen Sie bitte für gute Raumbelüftung.

- Funktionsschalter auf Ober-/Unterhitze und Temperaturregler auf 250° C einstellen.
- Den leeren geschlossenen Backofen bei dieser Temperatur etwa 60 Minuten betreiben.



# Schalter für Backofen-Funktionen

## Funktionsschalter

Der Funktionsschalter wird nach rechts oder links gedreht und auf die gewünschte Funktion eingestellt. Die Backofenbeleuchtung ist gleichzeitig mit allen eingestellten Funktionen eingeschaltet.



**Beleuchtung** - In dieser Position und mit allen Funktionen eingeschaltet.



**Heissluft** -

Zum Backen auf bis zu 3 Ebenen.  
Rückwandheizkörper und Backofengebläse



**Turbogrill** -

Kleinflächengrill mit Backofengebläse



**Kleinflächengrill** -

Grillheizkörper



**Grossflächengrill** -

Oberhitze und Grillheizkörper



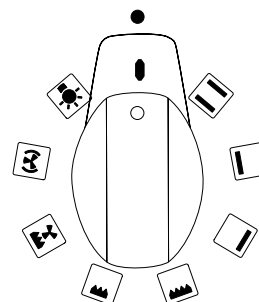
**Oberhitze**



**Unterhitze**



**Ober- / Unterhitze**



## Temperaturregler

Durch Drehen nach rechts wird die gewünschte Backofentemperatur zwischen 50 und 275 °C eingestellt.



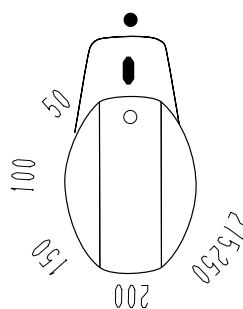
Nicht über den Anschlag hinaus drehen.

Zum Ausschalten auf die "0" Position zurückdrehen.

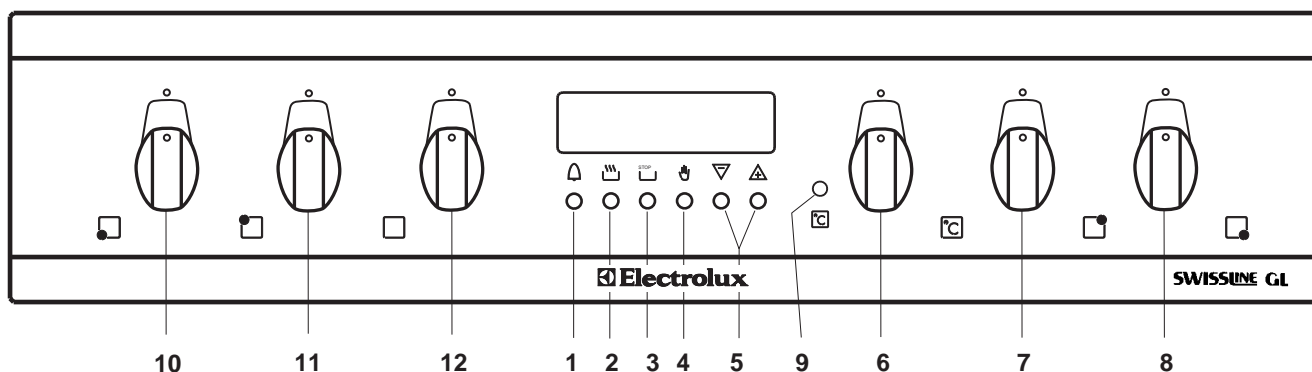
Der Backofen wird erst dann aufgeheizt, wenn Funktionsschalter **und** Temperaturregler eingestellt sind.

## Die Temperatur-Kontrolllampe

leuchtet bei eingeschalteter Backofenheizung. Sie erlischt, wenn die gewählte Temperatur erreicht ist und leuchtet beim Nachheizen immer wieder auf.



# Bedienung der Kochstelle



Mit den 4 Reglern rechts und links auf der Bedienblende werden die Kochzonen von Glaskeramikkochfeldern oder Platten von Einbaukochmulden reguliert.

## Kochstellenregler

### Regler für Normalkochzonen oder Gusskochplatten

werden nach rechts oder links gedreht und auf die gewünschte Leistung mit den Positionen 1 bis 9 eingestellt.

### Regler für Glaskeramik mit Zweikreiskochzonen



**Achtung!** Zum Einschalten nur nach rechts und nicht über den Anschlag des Symbols ● hinaus drehen. Zum Ausschalten nur nach links drehen.

#### Kleiner Heizkreis für Normalkochzonen oder Gusskochplatten

- Drehen Sie den Regler nach rechts. Der kleine Heizkreis kann im Bereich 1 bis 9 geregelt werden.

#### Grosser und kleiner Heizkreis für Glaskeramik mit Zweikreis-Kochzone

- Drehen Sie den Regler über Position 9 hinaus bis zum Anschlag bei Symbol ●. Der Regler springt auf die Position 9 zurück.

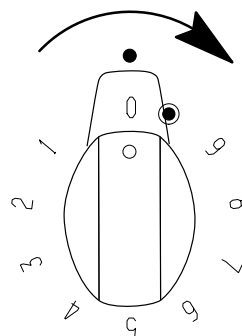
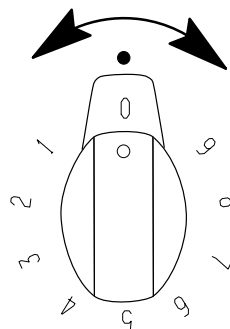
Beide Heizkreise sind nun eingeschaltet und sind gemeinsam zwischen den Positionen 1 bis 9 regulierbar.



Bei erneutem Einschalten der Zweikreis-Kochzone muss der grosse Heizkreis wieder zugeschaltet werden.



Kontrollieren Sie nach Gebrauch, dass das Gerät ausgeschaltet ist. Alle Regler müssen auf der 0-Position sein.



# Anhaltswerte zum Kochen mit der Kochstelle



Wir empfehlen, beim Ankochen oder Anbraten auf die Stufe 9 stellen und anschliessend auf der entsprechenden Fortgarstufe fertigzuzugaren.



Schalten Sie die Kochstelle ca. 5-10 Minuten vor dem Kochende aus, um die Restwärme zu nutzen. So sparen Sie elektrische Energie.

Reglerstellung	Garvorgang	geeignet für
9	Ankochen Anbraten	Anbraten, Ankochen grosser Flüssigkeitsmengen, Spätzle kochen, Anbraten von Fleisch
7 - 8	Starkes Anbraten, Fritieren	Fritieren von Pommes frites, Anbraten von Fleisch z.B. Gulasch, Ausbacken z.B. Kartoffelpuffer, Braten von Lendenstücken und Steaks
5 - 6	Schwaches Braten	Braten von Fleisch, Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, mildes Braten, Eier, Eierkuchen, Krapfen fritieren
	Fort-Kochen	Kochen grösserer Speisenmengen, Eintopfgerichte und Suppen, Dämpfen von Kartoffeln, Fleischbrühe
1 - 4	Dämpfen Dünsten	Dünsten von Gemüse, Schmoren von Fleisch, Milchreis kochen
	Quellen	Quellen von Reis- und Milchgerichten (zwischen durch umrühren) Dämpfen kleinerer Mengen Kartoffeln oder Gemüse, Erhitzen von Fertiggerichten



Je nach Geschirr und Menge des Gargutes müssen die Anwendungsbeispiele Ihren Erfahrungswerten angepasst werden.

# Die Elektronikuhr

## Funktionen der Elektronikuhr

- Tageszeit
- Sofortprogramm  
für eine sofort beginnende Gardauer mit automatischer Abschaltung.
- Zeitprogramm
- Kurzzeitmesser  
zur Zeitkontrolle bei Arbeitsabläufen in der Küche.

Die Funktionen Sofort-, Zeitprogramm und Kurzzeitmesser können nicht gleichzeitig genutzt werden.

## Leuchtsymbole

Bei eingestelltem Sofort- oder Zeitprogramm leuchtet das Symbol «KOCHTOPF» beim Kurzzeitmesser das Symbol «GLOCKE».

## Akustische Signale

Das Ende einer Gardauer wird durch einen Signalton angezeigt. Der Signalton wird 2 Minuten lang wiederholt und kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden.

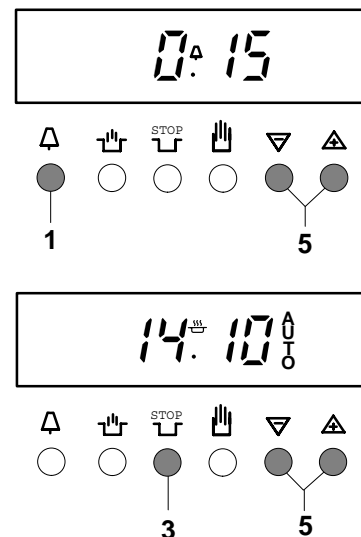
## Kurzzeitmesser

Sie können eine Zeitdauer (max. 23 Std. 59 Min.) oder eine bestimmte «Weckzeit» einstellen, nach deren Erreichen ertönt der Piepston.

### Zeitdauer

- Wenn Sie eine Zeitdauer (z.B. 15 Min.) einstellen wollen, tippen Sie die Taste **1** an und stellen mit der Taste **5** - oder + die gewünschte Dauer ein.
- Wenn Sie die «Weckzeit» (z.B. 14.10 Uhr) einstellen wollen, tippen Sie die Stop-Taste **3** an und stellen mit der Taste **5** - oder + die gewünschte Zeit ein.

Wenn der Piepston ertönt, schalten Sie ihn durch Antippen einer beliebigen Taste aus.



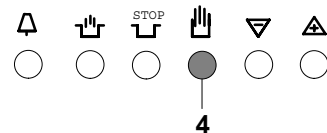
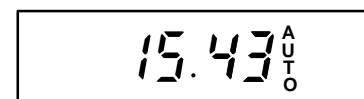
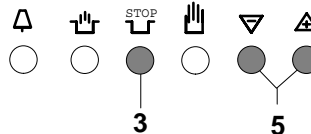
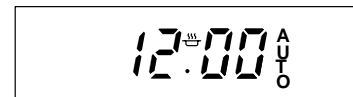
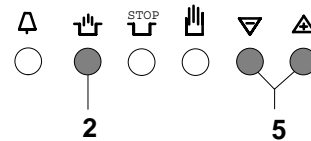
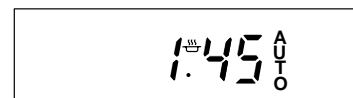
## Das Sofortprogramm

Sie stellen die gewünschte Kochdauer ein und nach Ablauf dieser Zeit wird der Backofen ausgeschaltet und der Piepston ertönt. Dieses Programm startet sofort nach der Einstellung.

1. Stellen Sie den Backofen ein, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben.
2. Drücken Sie die Taste KOCHDAUER 2 und stellen Sie mit der Taste 5 - oder + die gewünschte Kochdauer (max. 23 Std. 59 Min.) ein.

Nach ungefähr 5 Sekunden schaltet die Anzeige auf die Tageszeit um. Das Symbol «AUTO» leuchtet und das Programm startet sofort. Nach Ablauf des Programmes ertönt der Piepston, den Sie durch Antippen einer beliebigen Taste abschalten können.

Kehren Sie durch Antippen der Taste HAND 4 in den Handbetrieb zurück.



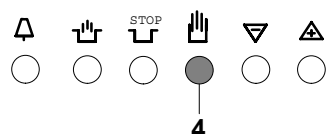
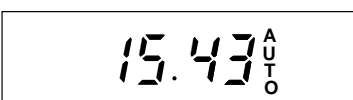
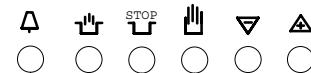
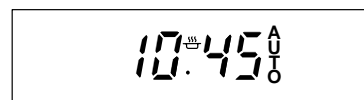
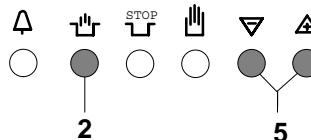
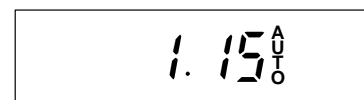
## Das Zeitprogramm

Sie stellen die Uhrzeit ein, wann Ihr Essen fertig sein soll, sowie die Kochdauer. Die Uhr schaltet dann zur richtigen Zeit den Backofen ein, sowie alle Funktionen und Anzeigen wieder aus. Der Piepston macht Sie darauf aufmerksam, dass die Kochdauer abgelaufen ist.

1. Stellen Sie den Backofen ein, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben.
2. Drücken Sie die Stop-Taste 3 und stellen Sie mit der Taste 5 - oder + die gewünschte Uhrzeit ein, wann Ihr Essen fertig sein soll.
3. Drücken Sie die Taste KOCHDAUER 2 und stellen Sie mit der Taste 5 - oder + die gewünschte Kochdauer (max. 23 Std. 59 Min.) ein.

Nach Ablauf des Programmes blinkt «AUTO» und der Piepston ertönt, den Sie durch Antippen einer beliebigen Taste abschalten können.

Kehren Sie durch Antippen der Taste HAND 4 in den Handbetrieb zurück.



# Anwendung der Backofenfunktionen

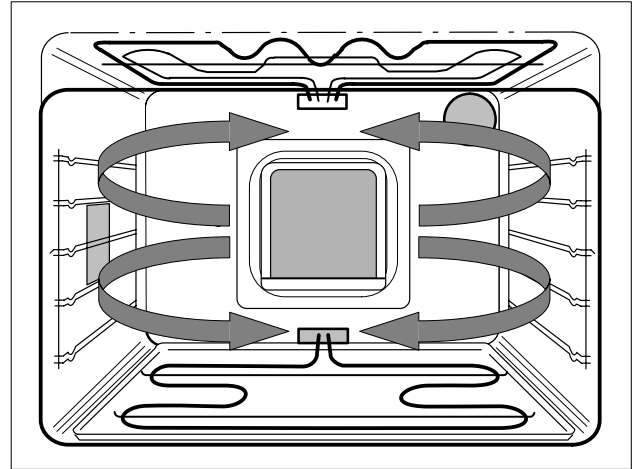
## Heissluft



Der Backofen wird durch zirkulierende Heissluft beheizt. Mit dem Lüfter an der Backofenrückwand wird die heiße Luft im Backofen intensiv bewegt. Es können Temperaturen zwischen 50 und 275° C eingestellt werden.

Bei Funktion Heissluft wird die Wärme dem Gargut schneller zugeführt als bei der konventionellen Methode. Die Temperatur kann daher etwa 25° C niedriger gewählt werden, als in Rezepten für Ober-/Unterhitze angegeben wird.

Je nach Back- oder Bratgut können Sie bis zu 3 Ebenen nutzen, siehe Back- und Brattabelle Seite 26.



## Grillieren



Grilliert wird generell bei geschlossener Backofentür. Lassen Sie das Gerät beim Grillieren nicht ohne Aufsicht.

Die Hitze der Heizkörper an der Backofendecke strahlt auf die darunter eingeschobenen Grilladen. Hinweise über die Einschubhöhen finden Sie in der Grilltabelle Seite 30.

Zum Grillieren müssen Funktion und Temperatur eingestellt werden. Die Wahl der Funktion hängt von Art, Menge und Höhe des Grillgutes ab.

Die Temperatur kann dem jeweiligen Gargut angepasst werden, da der Backofenthermostat auch bei den Grillfunktionen die Temperatur im eingestellten Bereich hält.

## Turbogrill

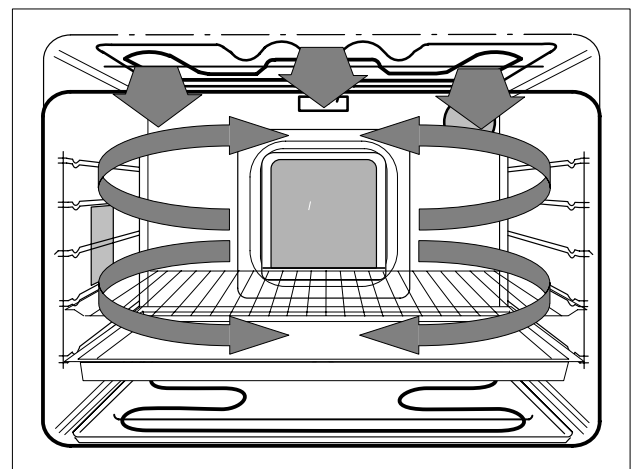


Für hohe Bratenstücke, Rollbraten, Geflügel etc. wählen Sie die Funktion Turbogrill mit Temperatureinstellungen von ca. 180° C, siehe Tabelle Seite 30.

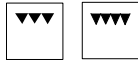
Der Infrarotgrill wirkt mit dem Lüfter zusammen. So wird nicht nur die Oberseite des Grillgutes gebräunt, sondern die Grillhitze wird intensiv an alle Seiten des Gargutes herangeführt.

Hohe Bratenstücke wie Rollbraten, Schweinekarree, Haxe oder Geflügel werden an der Oberfläche knusprig gebräunt und bleiben innen zart und saftig. Auch für Gratins und Aufläufe kann diese Garmethode eingesetzt werden.

Schieben Sie das Kuchenblech in Einschubhöhe 1 oder 2 und den Rost mit dem Gargut in die Einschubhöhe darüber.



## Flächengrill



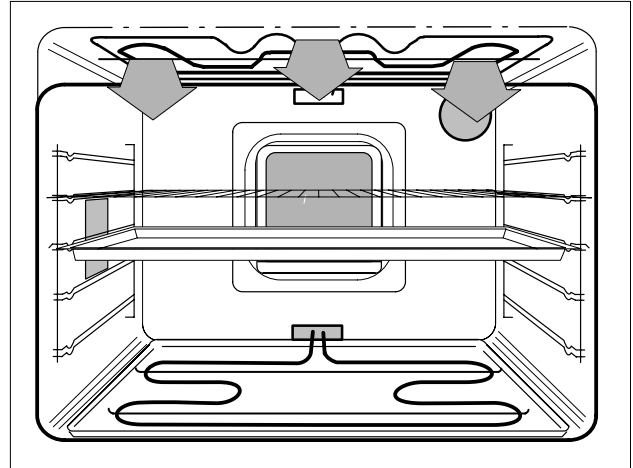
Für flaches Grilliergut wie Steaks, Koteletts, Würstchen, Fisch oder ähnliches geeignet. Zum Überbacken von Toast, Überflämmen von Marzipan und Eis oder Überkrusten von Aufläufen. Da die Strahlungswärme nur auf der Oberfläche der Grillierstücke knusprig bräunen kann, müssen diese nach einiger Zeit gewendet werden, siehe Grilliertabelle Seite 30.

Fettes Grilliergut nicht zu dicht unter dem Heizkörper einschieben.

Schieben Sie das Grilliergut, je nach Dicke, auf dem Rost in Einschubhöhe **4** oder **5**, der Abstand zum Heizkörper kann durch die Rostwölbung nach oben oder unten variiert werden. Das Kuchenblech als Auffangschale in die Einschubhöhe darunter schieben.



Falls Sie in kurzer Folge mehrmals hintereinander Grillieren, sollten Sie das Kuchenblech nach jedem Vorgang reinigen.



## Kleinflächengrill

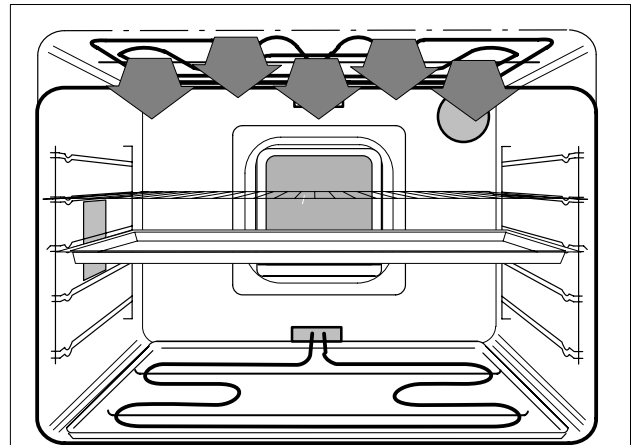


Für kleinere Mengen flacher Grilladen gibt der Kleinflächengrill die Gewähr für gutes Gelingen. Temperaturbereich 210 bis 250 °C.

## Grossflächengrill



Für flache Grilladen, halbe Hähnchen etc. auf dem vollbelegten Rost. In dieser Funktion wird der Kleinflächengrill zusammen mit dem Oberhitzeheizkörper betrieben. Temperaturbereich 210 bis 275 °C, siehe Grilliertabelle Seite 30.



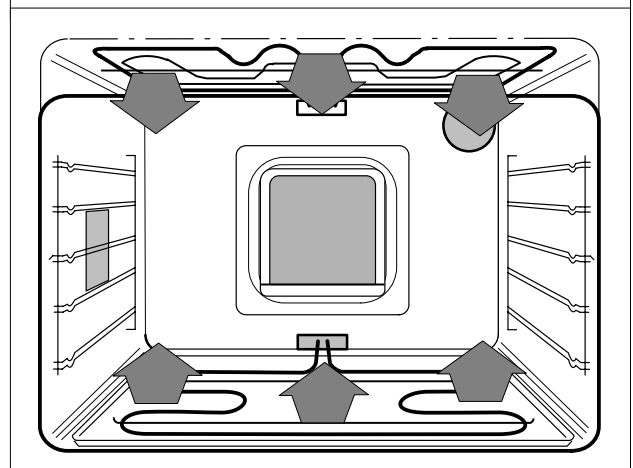
## Ober- / Unterhitze



Ober- und Unterhitze ist die konventionelle Funktion von Elektrobacköfen. Heizkörper auf dem Backofenboden und an der Decke im Backraum geben Strahlungswärme an das Gargut. Temperatureinstellungen sind zwischen 50 und 275° C möglich.

Backen oder Braten mit Ober- und Unterhitze ist auf einer Ebene möglich.

Temperatureinstellungen und Einschubhöhen siehe Back- und Brattabelle Seite 26.





## Dörren mit Heissluft



Sie können in 3 bis 4 Ebenen dörren, siehe Dörrtabelle Seite 31. Vertauschen Sie von Zeit zu Zeit die Bleche in den Einschubhöhen.

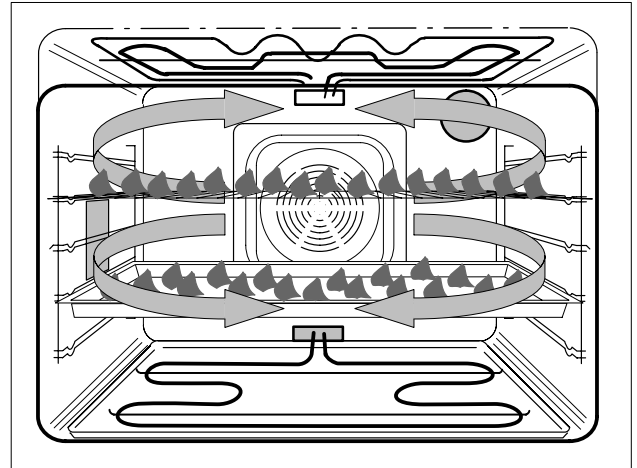
Belegen sie das Kuchenblech mit Backpapier und legen Sie das Dörrgut einschichtig und eng zusammen darauf.

Dörrbleche als Sonderzubehör siehe Bestellkarte.

**i** Lassen Sie die Backofentüre ca. 2 cm offen (Holzkelle einklemmen).

Prüfen Sie kurz vor Ablauf der Dörrzeit den Trocknungsgrad des Dörrgutes:

Nehmen Sie 2 bis 3 Stücke des Dörrgutes heraus und pressen Sie sie zwischen Daumen und Zeigefinger. Es darf kein Saft austreten, das Dörrgut darf aber auch nicht brüchig sein.



## Sterilisieren



### mit Unterhitze oder Heissluft

Gemüse blanchieren, unter kaltem Wasser kurz abkühlen und in die Gläser einfüllen.

Vorbereitetes Obst direkt in die Gläser einfüllen.

**i** Alle verwendeten Gläser müssen gleich gross und in einwandfreiem Zustand sein. Prüfen Sie auch den Zustand der Gummidichtungen.

Salz- bzw. Zuckerwasser aufkochen und die Gläser bis zu 3/4 Höhe damit auffüllen.

Das Kuchenblech in die unterste Rille schieben und die Gläser auf das Blech stellen.

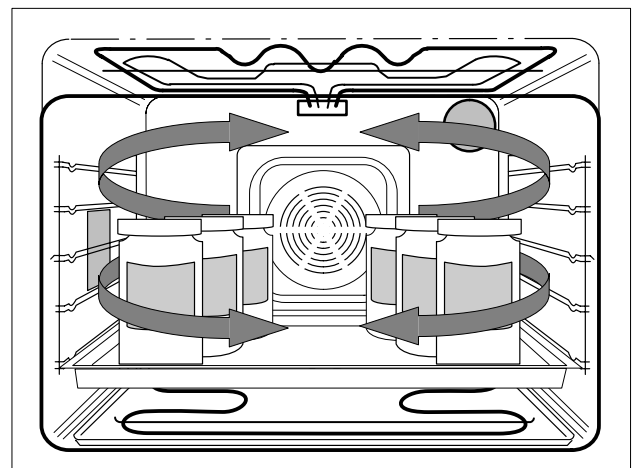
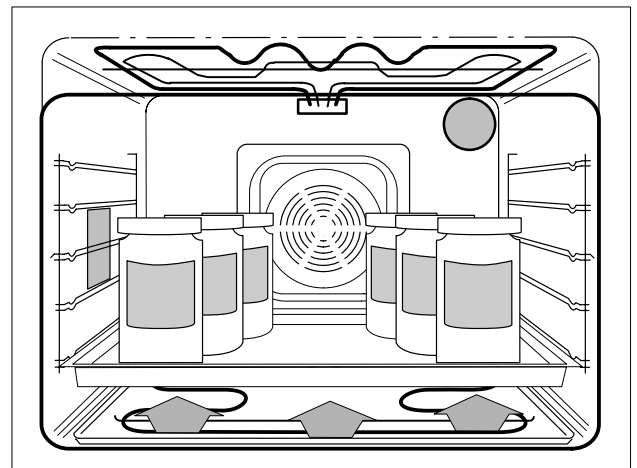
**i** Die Gläser dürfen sich gegenseitig und das Backofengehäuse nicht berühren.

Die Sterilisierzeit und -temperatur finden Sie in der Sterilisiertabelle Seite 31.

**i** Öffnen Sie während des Sterilisiervorgangs auf keinen Fall die Backofentür.

Nach Ablauf der Sterilisierzeit die Gläser aus dem Ofen nehmen und vor Zugluft geschützt, auf einer Holz- oder Stoffunterlage vollständig auskühlen lassen.

Nach dem Auskühlen und nach einigen Tagen die Dichtheit der Verschlüsse prüfen. Wenn sie sich leicht abheben lassen, das entsprechende Glas nochmals sterilisieren oder dessen Inhalt sofort verbrauchen.



# Allgemeine Informationen zum Braten und Backen

## Braten mit Heissluft und Ober-/Unterhitze

Die Bratzeit hängt von Art, Gewicht und Höhe des Bratens ab. Im allgemeinen rechnet man je cm Fleischhöhe:

- Rind, Wild 15 - 18 Minuten
- Schwein, Kalb 15 - 18 Minuten
- Filet, Roastbeef 10 - 12 Minuten.

Je höher das Fleischstück, desto niedriger sollte die Backofentemperatur sein.

Der Garzustand kann durch Drücken mit einem Löffel geprüft werden. Gibt der Braten nicht mehr nach, ist er gar.

Lassen Sie den Braten vor dem Aufschneiden ca. 10 Minuten zugedeckt stehen, dann läuft kaum noch Saft heraus.

## Braten und Backen auf dem Rost

Braten mit der Anrichteseite nach oben auf den Rost legen. Das Kuchenblech zum Auffangen des Bratensaftes in die Einschubhöhe darunter einschieben.

## Braten und Backen im Bratgefäss oder auf dem Blech

Grosses Tiefkühlgebäck wie z.B. Pizza auf das mit Backpapier belegte Kuchenblech legen, um wegen grosser Temperaturdifferenzen, Backblechverzug zu vermeiden.

Mageres Fleisch, Wildfleisch und Hackbraten direkt in ein Bratgefäss (Bräter, Pyrex- oder Steingutform) oder auf das Kuchenblech legen.

Falls eine Bratzeit von über einer Stunde erforderlich ist, legen Sie die Zutaten für die Sauce erst eine halbe Stunde vor Garzeit-Ende in das Bratgefäss. Lassen sie diese leicht anbräunen und füllen Sie dann etwas heisses Wasser ein.

Grosse Braten direkt im hochrandigen Kuchenblech oder auf dem Rost mit untergesetztem hochrandigem Kuchenblech braten.

## Back- Grill- und Bratgeschirr

Zum Backen und Braten mit Heissluft können Sie, ausser dem mitgelieferten Zubehör, dunkle und helle Backformen, Backkeramik und hitzebeständige Formen verwenden. Jedoch verlängern helle Bleche und Formen die Back- und Bratzeiten. Beachten Sie bitte die Hinweise der GeschirrhHersteller.

Backformen oder Bratgeschirr werden auf das Kuchenblech gestellt.

Zum Grillieren Rost und untergesetztes hochrandiges Kuchenblech benützen.

## Temperaturwahl

Bei Funktion Heissluft wird die Wärme dem Gargut schneller zugeführt als bei der konventionellen Methode. Die Temperatur kann daher etwa 25 °C niedriger gewählt werden, als in Rezepten für Ober-/Unterhitze angegeben wird.

## Fleischfettfilter

Bei Bratvorgängen mit Heissluft und beim Turbogrillieren Fleischfettfilter einhängen, er schützt das Backofeninnere vor übermässiger Verschmutzung.

Nehmen Sie beim Backen den Fleischfettfilter immer heraus, sonst erreichen Sie, durch die schlechtere Wärmeverteilung keine optimalen Backresultate.

## Vorheizen

Durch die sehr schnell erreichte, eingestellte Temperatur erübrigt sich das Aufheizen des Backofens bei den meisten Back- und Bratvorgängen, siehe Back- und Brattabellen.

Wir empfehlen das Vorheizen bei:

- Fleischgerichten und Kurzbratstücken wie Filet, Roastbeef, Schnitzel oder Kotelett. Die Fleischporen schliessen sich schneller und das Bratgut bleibt saftig.
- Kleingebäck, das leicht auseinanderläuft, Brötchen, Wähen, Biskuitrollen.

Dazu wird der Backofen vor dem Einschieben aufgeheizt bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.

## Hinweise zum Gebrauch der Backtabelle

Bei zu hohen Temperaturen bäckt der Kuchen schnell von oben zu, er geht nicht richtig auf oder fällt zusammen, weil nicht genügend Feuchtigkeit ausbacken konnte.

Dauert der Backvorgang zu lange oder bräunt das Backgut nicht wie erwartet, so stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

Die gleichmässige Bräunung des Kuchens kann durch Senken der Backtemperatur (ca. 10 °C) verbessert werden. In diesem Fall ist die Backzeit zu verlängern.

Die Angaben für die Backdauer können sich auch verändern, da Eigrösse, Bindefähigkeit des Mehls sowie das Formenmaterial unterschiedlich sind.

# Reinigung und Pflege

Während der Reinigung der Kuchenblechführungen, Lampengläser und Backofentür dürfen keine Heizelemente eingeschaltet sein. Achten Sie darauf, dass der Backofen so weit abgekühlt ist, dass Sie ohne Gefahr die Innenteile berühren können. Nur die Backofenbeleuchtung darf eingeschaltet werden.



Dampf- und Hochdruck-Reinigungsgeräte sind aus Gründen der elektrischen Sicherheit für die Reinigung verboten.

Reinigen Sie das Gerät gründlich und regelmässig in handwarmem oder kaltem Zustand. Vermeiden Sie wiederholtes Festbrennen von Verschmutzungen.

## Backofen mit katalytischer Reinigungshilfe

(raue, poröse Oberfläche)

Ihr Backofen ist mit einer katalytischen Reinigungshilfe ausgerüstet, die im Bereich von über 200° C kleinere Verschmutzungen verbrennt. Kleinere Fettflecken an den Backofenwänden sind normal. Beachten Sie die folgenden Hinweise für eine optimale Funktion der Reinigungshilfe.

Nach dem Braten oder Grillieren von stark spritzendem Gargut (Fleisch mit hohem Fettanteil) lassen Sie den Backofen zur Reinigung noch etwa 5 Minuten bei höchster Temperatur eingeschaltet.



Verwenden Sie keine kratzenden und scheuernden Putzmittel, Backofensprays oder Stahlwatte. Diese zerstören die katalytische Reinigungshilfe.



Backofen immer nur kurz öffnen, das unterstützt die katalytische Reinigungshilfe.



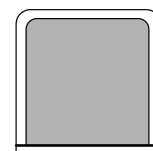
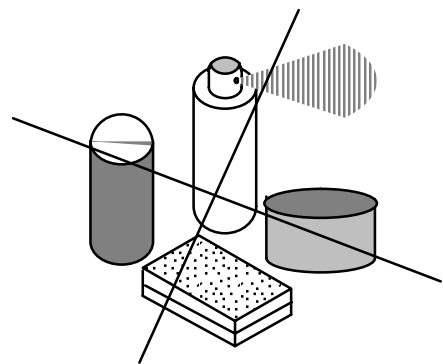
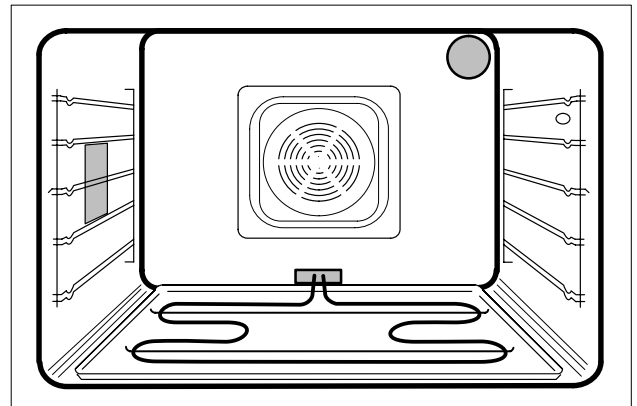
Verwenden Sie keine textilen Lappen. Die Flusen bleiben an der rauhen Oberfläche hängen.

## Back- / Brat- / Grillrost, Kuchenbleche und Kuchenformen

mit warmer Spülmittellauge reinigen. Die Teile sind nicht zur Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet.

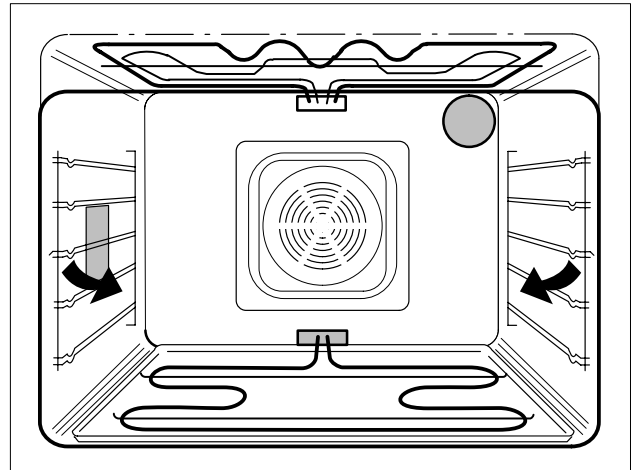
## Fleischfettfilter

Waschen Sie den Fleischfettfilter nach jedem Gebrauch mit einer weichen Bürste in heisser Spülmittellauge oder einfach in der Spülmaschine. Bei hartnäckiger Verschmutzung einweichen und wirken lassen.



## Kuchenblechführungen

Zur leichteren Reinigung der Kuchenblechführungen können diese aus dem Backofen ausgebaut werden. Dazu werden die Kuchenblechführungen vorne im Bereich der Einschubhöhe 3 ruckartig aus der Backofenseitenwand herausgezogen, hinten ausgehängt und nach vorne aus dem Backofen herausgenommen. Wieder einbauen: zuerst hinten einhängen, dann die vorderen Befestigungshaken in die Löcher der Seitenwände stecken und die Kuchenblechführungen eindrücken.



## Alu-Bodenschale



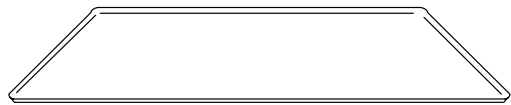
Verwenden Sie keine kratzenden und scheuernden Reinigungsmittel, Putzmittel oder Stahlwolle.

Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Waschen Sie die Alu-Bodenschale nach jedem Gebrauch mit einer weichen Bürste in heisser Spülmittellauge. Bei hartnäckiger Verschmutzung in heisser Lauge einweichen und wirken lassen.



Verwenden Sie eine glatte Unterlage beim Reinigen, um Deformationen der Alu-Bodenschale zu verhindern.



## Bedienblende und Backofentür



Achten Sie bitte auf saubere Dichtflächen an der Tür und im Türrahmen.

Die Schalterblende und die Backofentür aussen mit einem, mit warmer Spülmittellauge oder mit Fensterreiner angefeuchteten Tuch abwischen und trocknen.



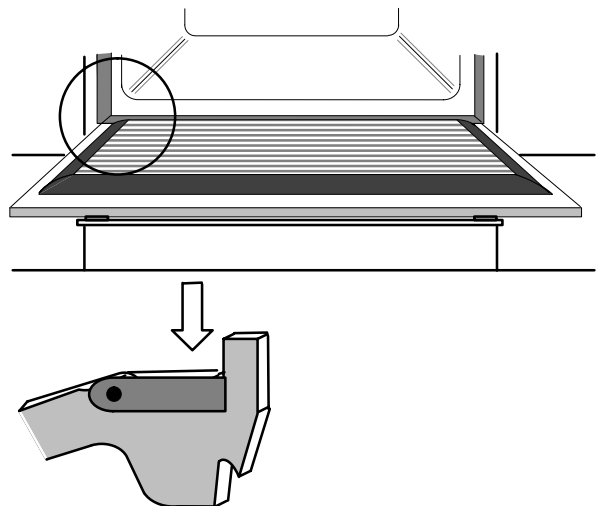
**Verwenden Sie keine aggressiven, säurehaltigen oder Glaskeramik-Reinigungsmittel!** Diese zerstören die Beschichtung.

Für die Innenseite der Backofentür nur Spülmittellauge verwenden.



Die Innenscheibe ist mit einer hitzeabstrahlenden Schicht bedampft. Aggressive Mittel und starkes Kratzen oder Scheuern beschädigen die Beschichtung und beeinträchtigen die hitzeabstrahlende Wirkung.

Achten Sie beim Reinigen der Tür darauf, dass die Scharnierbügel immer von der Tür aus in Richtung Backofen fest auf den Scharnieren aufliegen (Abb.).



## Edelstahl-Aussenflä - che



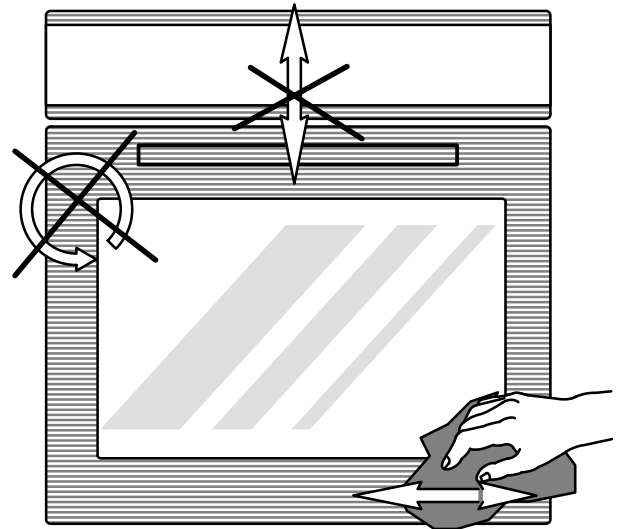
Achten Sie beim Reinigen darauf, dass das Edelstahl-Oberflächenfinish (die feine waagerechte Linienführung) nicht gegen die Struktur bearbeitet wird.

### **Keine kreisenden Bewegungen!**

Entfernen Sie leichte Verschmutzungen mit einem weichen, sauberen, feuchten Tuch - Mikrofasertücher eignen sich besonders gut.

Kratzende und scheuernde Mittel sind nicht geeignet.

Bei Bedarf können Sie ein handelsübliches Chromstahlpflegemittel verwenden. Beachten Sie die Hinweise der Hersteller bei Anwendung dieser Reinigungs- und Pflegemittel.



## Backofenbeleuchtung - Austausch der Glühlampe



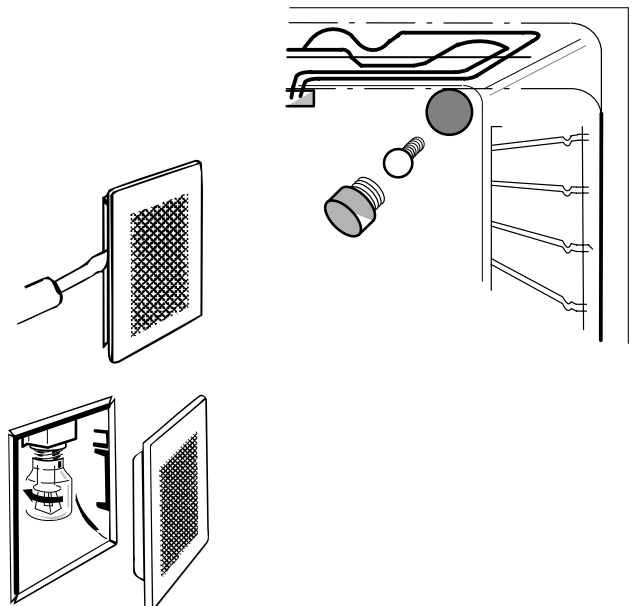
Bevor Sie die Backofenlampe öffnen, muss das Gerät stromlos gemacht werden. Sicherungen ausschalten oder herausdrehen.

Defekte Glühlampen können Sie selbst austauschen.

Sie benötigen bis 300° C temperaturbeständige Lampen, 25 Watt, 230/240 Volt - E 14. Sie erhalten diese beim Zentralen Ersatzteildienst oder in Elektro-Fachgeschäften.

Die Backofenleuchte rechts oben in der Rückwand hat ein rundes Schutzglas, das Sie herausschrauben können.

Die rechteckige Glasabdeckung in der linken Seitenwand kann mit einem Schraubendreher vorsichtig aus dem Rahmen ausgeklipst werden, nachdem die linke Kuchenblechführung ausgehängt wurde.



# Nützliche Tipps für die Praxis

Problem	mögliche Ursache	Abhilfe
Back- oder Bratgut geht nicht richtig auf	Falsche Temperatureinstellung	Die eingestellte Temperatur mit den Angaben der Tabelle überprüfen
Back- oder Bratgut bräunt nicht	Zu niedrige Temperatur  Falsches Formenmaterial	Temperatureinstellung erhöhen, Garzustand prüfen, evtl. Zeit verkürzen Bei Ober-/Unterhitze nur dunkle Backformen verwenden
Back- oder Bratgut wird zu dunkel	Zu hohe Temperatur	Die eingestellte Temperatur mit den Angaben der Tabelle überprüfen, ggf. Temperatureinstellung vermindern und Zeit verlängern
Backgut wird zu trocken	Backdauer wegen zu niedriger Temperatur zu lang	Die eingestellte Temperatur mit den Angaben der Tabelle überprüfen, ggf. Temperatureinstellung erhöhen und Zeit verkürzen
Backgut ist zu feucht	Wegen zu hoher Temperatur konnte nicht genügend Feuchtigkeit ausbacken.  Zu viel Flüssigkeit im Teig	Unteren Temperaturwert der Tabelle einstellen  Teig mit weniger Flüssigkeit zubereiten

## Wenn etwas nicht funktioniert

Problem	mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen funktioniert nicht	Störung in der Stromversorgung	Sicherungen überprüfen
Der Backofen wird trotz eingeschalteter Funktion und Temperatur nicht warm	Automatikprogramm mit späterem Garbeginn wurde eingestellt	Automatikeinstellungen der Elektronikuhr löschen, ggf. neu einstellen.
Backofenbeleuchtung funktioniert nicht	Die Glühlampe ist defekt	Glühlampe austauschen s. Seite 21
AUTO, 0:00 und der KOCHTOPF blinken in der Elektronikuhr	Stromausfall	Tageszeit einstellen s. Seite 9



Beschädigte Geräte dürfen nicht benutzt werden. Bei Störung oder Defekt bitte Sicherung ausschalten oder herausdrehen.

Nehmen Sie keine Eingriffe am Gerät vor. Unsachgemäße Arbeiten können zu Sach- und Personenschäden führen.

Wenn Sie mit diesen Tipps Störungen oder Defekte nicht beseitigen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.



# Elektrischer Anschluss/ Zuleitung

Der Elektroanschluss muss von einem konzessionierten Installateur ausgeführt werden.

Als Netzanschlussleitung muss eine Leitung vom Typ H05VV-F oder höherwertig verwendet werden.

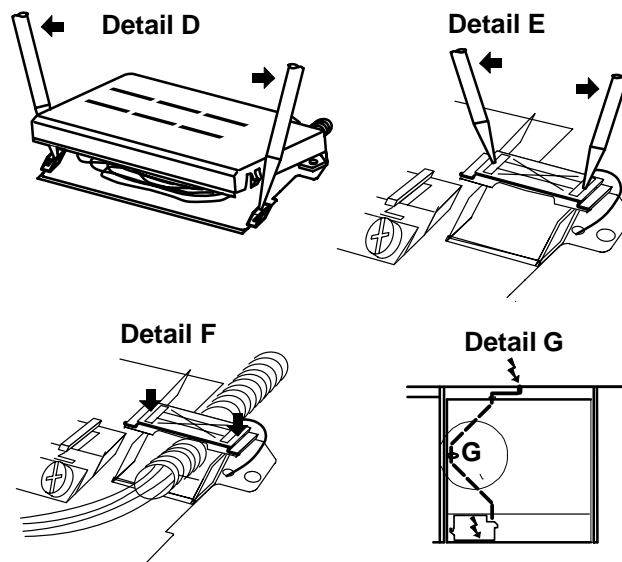
Die Installation muss über eine Zuleitung mit Stecker erfolgen oder es ist in der festverlegten Hausinstallation eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorzusehen, die das Gerät allpolig vom Netz trennt, entsprechend der NIN 2000.

Der Anschluss mittels einer Steckdose ist bauseitig so vorzusehen, dass die Steckdose ausserhalb des Koordinationsraumes liegt. Beim Direktanschluss Drahtlänge ca. 120 cm vorsehen.

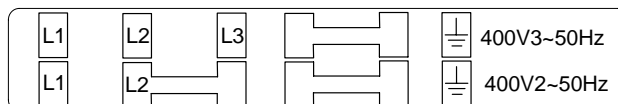
1. Anschluss - Klemmenkasten öffnen (**Detail D**).
2. Schnappverschluss der Zugentlastung öffnen (**Detail E**).
3. Klemmenanschluss gemäss Anschlussschema.
4. Zugentlastung durch Festdrücken des Schnappverschlusses sicherstellen (**Detail F**).
5. Anschluss - Klemmenkasten schliessen.
6. Anschlusskabel im vormontierten Driller fixieren, damit es nicht an der Schublade streift (**Detail G**).



**Im Servicefall muss das Gerät vom Netz getrennt werden!**



## Anschlussschema



Phasenbezeichnungen:

L1, L2, L3 (entspricht R, S, T).



# Technische Daten

## Aussenmasse

Höhe	75,5 cm
Breite	54,8 cm
Tiefe	56,7 cm
Tiefe bei geöffneter Tür	100,2 cm
<b>Gesamtgewicht netto</b>	<b>46,0 kg</b>

## Backofen-Innenmasse

Höhe	29,5 cm
Breite	40,8 cm
Tiefe	40,6 cm
Volumen	49,0 l

## Leistungsaufnahme

Oberhitze	1200 W
Unterhitze	1100 W
Rückwandheizkörper (Heissluft)	2400 W
Kleinflächengrill	1800 W
Grossflächengrill	3000 W
Turbogrill	1800 W

## Richtlinien







Dieses Gerät entspricht den EG-Richtlinien  
73/23/EWG Niederspannungsrichtlinie einschliesslich Änderung 90/683/EWG  
89/336/EWG EMV-Richtlinie einschliesslich Änderung 92/31/EWG  
93/68/EWG CE-Kennzeichnungsrichtlinie

Bitte tragen Sie die Daten vom Typenschild Ihres Gerätes hier ein. Sie finden das Typenschild am Backofenrahmen rechts, nach dem Öffnen der Backofentür.





- Bitte geben Sie diese Daten immer an bei:
- Kundendienstanforderung
  - Ersatzteil- oder Zubehörbestellung
  - technischen Rückfragen

		Prod-nr:	
kW	V	~ 50 Hz	Serie
CE	Ⓢ	EZ 13	EH GL5-4E(G)X.3





- Die angegebenen Garzeiten und Temperaturen sind Richtwerte
- Empfohlene Garmethoden, Temperaturen, Back- oder Bratzeiten und Einschubhöhen sind **fettgedruckt**
- Bei den mit \* versehenen Temperaturangaben wird der Backofen mit der angegebenen Temperatur vorgeheizt

<b>Back- und Brattabelle</b>	<b>Backofen-Funktion</b> (einstellen siehe Seite 10)							
	<b>Ober- + Unterhitze</b> 			<b>Heissluft (HL)</b> 			<b>(HL)</b> 	<b>(HL)</b> 
	Temp °C	Zeit Min.	Ebene	Temp °C	Zeit Min.	Ebene	2 Ebenen	3 Ebenen
<b>Wähen und Pasteten (Geriebener und Blätterteig)</b>								<b>ohne Fleischfettfilter</b>
mit frischen Früchten + Guss	<b>230*</b>	<b>40 - 45</b>	<b>2</b>	200*	40 - 45	2	2 + 4	---
mit gefrorenen Früchten + Guss	<b>240*</b>	<b>45 - 50</b>	<b>2</b>	210*	40 - 45	2	---	---
Französische Wähe (ohne Guss)	<b>230*</b>	<b>45 - 50</b>	<b>2</b>	200*	45 - 50	2	---	---
Käsewähe	<b>210*</b>	<b>45 - 50</b>	<b>2</b>	190*	40 - 45	2	---	---
Pilzwähe	<b>240*</b>	<b>25 - 30</b>	<b>2</b>	210*	35 - 40	2	---	---
Broccoli / Lauchpastete	200*	50 - 55	2	---	---	---	---	---
Überraschungspastete	200*	40 - 45	1	---	---	---	---	---
<b>Kuchen: Cakes und Torten (Biskuitmasse, Rührteig, Quarkteig)</b>								<b>ohne Fleischfettfilter</b>
Biskuittorte	180*	30 - 35	2	<b>160*</b>	<b>40 - 45</b>	<b>3</b>	---	---
Biskuitroulade	<b>240*</b>	<b>6 - 10</b>	<b>3</b>	200*	7 - 10	3	---	---
Gugelhopf	175*	60 - 65	2	160	65 - 70	2	---	---
Apfelkuchen (Rührteig)	<b>175*</b>	<b>50 - 55</b>	<b>2</b>	160	40 - 45	3	---	---
Rum-, Orangen- oder Rüeblichschnitten	<b>200</b>	<b>20 - 25</b>	<b>3</b>	180	20 - 25	3	---	---
Marmorkake	<b>180</b>	<b>60 - 70</b>	<b>2</b>	160	60 - 70	2	---	---
Tirolercake	180	65 - 70	2	160	65 - 70	2	---	---
Kokoscake	<b>180</b>	<b>60 - 65</b>	<b>2</b>	160	60 - 65	2	---	---
Süsser Zucchettikuchen	180	60 - 65	2	160	55 - 60	3	---	---
Baumnusscake	180	60	2	160	65	2	---	---
Quarktorte / Käsetorte	<b>180</b>	<b>90</b>	<b>2</b>	anschliessend 10 Min. im ausgeschalteten Backofen stehen lassen				
<b>Kleingebäck (Brandteig, Mürbeteig, Meringuemasse)</b>								<b>ohne Fleischfettfilter</b>
Windbeutel - Ofenküchlein	210*	40 - 45	3	190	45 - 50	3	2 + 4	---
Mürbeteigböden für Torten	190*	20 - 25	2	160	25 - 30	2	---	---
Mürbeteigtörtchen	190*	20 - 25	2	180	20 - 25	3	1 + 4	---
Vogelnestli	180*	25 - 28	3	160*	20 - 25	3	2 + 4	---
Meringuen	90	2h - 3h	3	90	2h - 3h	3	1 + 4	1+3+5
<b>Blätterteiggebäck</b>								<b>ohne Fleischfettfilter</b>
Apérogebäck	210*	15 - 20	3	190*	15 - 20	3	1 + 4	1+3+5
Schinkengipfeli	220*	25 - 28	3	220*	20 - 25	3	1 + 4	1+3+5
Mandelgipfeli							1 + 4	1+3+5
Blätterteigtaschen	200*	20 - 25	3	180*	18 - 23	3	1 + 4	---
Schweinsfilet im Teig	220*	40 - 45	2	210*	40 - 45	2	---	---
Würstli im Teig	220*	20 - 25	3	200*	20 - 25	3	1 + 4	1+3+5

- Die angegebenen Garzeiten und Temperaturen sind Richtwerte
- Empfohlene Garmethoden, Temperaturen, Back- oder Bratzeiten und Einschubhöhen sind **fettgedruckt**
- Bei den mit \* versehenen Temperaturangaben wird der Backofen mit der angegebenen Temperatur vorgeheizt









<b>Back- und Brattabelle</b>	<b>Backofen-Funktion</b> (einstellen siehe Seite 10)							
	<b>Ober- + Unterhitze</b> 			<b>Heissluft (HL)</b> 			<b>(HL)</b> 	<b>(HL)</b> 
	Temp °C	Zeit Min.	Ebene	Temp °C	Zeit Min.	Ebene	2 Ebenen	3 Ebenen
<b>Hefeteig (Kuchen, Zopf, Brot und Pizza)</b>								<b>ohne Fleischfettfilter</b>
Hefekranz	190*	35 - 40	2	170	30 - 35	2	---	---
Bienenstich (Tiefes Kuchenblech)	200*	18 - 20	3	200*	18 - 20	3	---	---
Gugelhopf	180*	50 - 60	2	160	50 - 55	2	---	---
Zopf	200	35 - 40	2	190	30 - 35	2	1 + 4	---
Weggli	<b>200*</b>	<b>30</b>	<b>2</b>	180*	28 - 35	3	1 + 4	---
Brot je nach Grösse	220	40 - 45	3	200	45 - 50	3	1 + 4	---
Brötchen	220	18 - 20	3	200	18 - 20	3	1 + 4	---
Schinkli im Brotteig vorheizen backen	<b>220*</b> <b>180</b>	<b>110-120</b>	<b>1</b>	---	---	---	---	---
Frischbackbrötli	250*	5	2	230*	5	3	1 + 4	---
Frischbackgipfeli	220*	5	2	200*	5	3	1 + 4	---
Pizza (Original Kuchenblech)	200*	15 - 20	2	200*	15 - 20	2	---	---
Pizza (Schamottplatte - 20 Min. vorheizen)	<b>275*</b>	<b>9 - 10</b>	<b>1</b>	240*	8 - 10	1	---	---
<b>Süsses aus aller Welt</b>								<b>ohne Fleischfettfilter</b>
Amerikanischer Bananencake (USA)	180*	70	2	160*	70	2	---	---
Kokoskuchen Itaparica (Brasilien)	180	45 - 50	2	---	---	---	---	---
Linzertorte (Österreich)	180	40 - 45	2	160	40 - 45	3	---	---
Sachertorte (Österreich)	180	50	2	160	50	3	---	---
Savarin (Frankreich)	180	25	2	---	---	---	---	---
<b>Schweizer Spezialitäten</b>								<b>ohne Fleischfettfilter</b>
Prättigauer Pitte (Bündnerland)	180	40 - 45	2	160	35 - 40	2	---	---
Birnbrot (Ostschweizerisch)	200	45 - 50	2	180	45 - 50	2	1 + 4	---
Aargauer Rüeblitorte	<b>180*</b>	<b>45 - 50</b>	<b>2</b>	160	50 - 55	2	---	---
Glarner Pastete	<b>200*</b>	<b>35 - 40</b>	<b>2</b>	180*	35 - 38	2	---	---
Magenbrot	180*	18 - 20	3	160*	16 - 18	3	---	---
Zürcher Pfarrhaustorte	220*	35	2	190*	30 - 35	2	---	---
<b>Weihnachtsgebäck</b>								<b>ohne Fleischfettfilter</b>
Mailänderli und alle Butterguetzli	180*	15 - 18	3	160*	18 - 20	3	2 + 4	1+3+5
Guetzli zum Trocknen	160*	15 - 20	3	140*	15 - 18	3	2 + 4	1+3+5
Lebkuchen oder Honigkuchenteig	175*	15 - 25	3	175*	15 - 25	3	2 + 4	1+3+5
Chräbeli oder Springerli Guetzli über Nacht auf Blech trocknen lassen	140*	18 - 22	3	130*	18 - 22	3	2 + 4	1+3+5

- Die angegebenen Garzeiten und Temperaturen sind Richtwerte
- Empfohlene Garmethoden, Temperaturen, Back- oder Bratzeiten und Einschubhöhen sind **fettgedruckt**
- Bei den mit \* versehenen Temperaturangaben wird der Backofen mit der angegebenen Temperatur vorgeheizt















































<b>Back- und Brattabelle</b>	<b>Backofen-Funktion</b> (einstellen siehe Seite 10)							
	<b>Ober- + Unterhitze</b> 			<b>Heissluft (HL)</b> 			<b>(HL)</b> 	<b>(HL)</b> 
	Temp °C	Zeit Min.	Ebene	Temp °C	Zeit Min.	Ebene	2 Ebenen	3 Ebenen
<b>Toast, Aufläufe und Gratins</b> <span style="float: right;">ohne Fleischfettfilter</span>								
Toast Hawaii	240*	10 - 15	2	230*	10 - 15	2	1 + 4	---
Toast Champignon	240*	10 - 15	2	230*	10 - 15	2	1 + 4	---
Nudelaufguss	200	45 - 55	2	190	40 - 50	2	1 + 4	---
Kirschenauflauf (2lt. Form)	200*	35 - 38	2	---	---	---	---	---
Kartoffelgratin	<b>200</b>	<b>60 - 65</b>	<b>2</b>	180	60 - 65	2	1 + 4	---
Tomaten mit Käse gratiniert	200*	25 - 30	3	190*	25 - 30	3	1 + 4	---
Eis mit Meringuemasse überbräunen	---	---	---	250*	3 - 4	3	---	---
<b>Gemüse, Reis, Mais usw. als Beilage</b> <span style="float: right;">ohne Fleischfettfilter</span>								
Mais, zugedeckt	200*	30	2	190*	30	2	---	---
Reis, zugedeckt	200*	30	2	190*	30	2	---	---
Ofen- Frites (blanchiert)	220*	30 - 35	3	200*	30 - 40	3	1 + 4	---
Ofen-Frites (roh)	230*	30 - 40	3	<b>200*</b>	<b>30 - 40</b>	<b>3</b>	1 + 4	---
Ofenkartoffeln / Bratkartoffeln	230*	40 - 45	3	<b>200*</b>	<b>35 - 40</b>	<b>3</b>	1 + 4	---
Herzoginkartoffeln	220*	30 - 35	3	<b>200*</b>	<b>20 - 25</b>	<b>3</b>	1 + 4	---
<b>Pikantes aus aller Welt</b> <span style="float: right;">ohne Fleischfettfilter</span>								
Musaka (Griechenland)	180*	45 - 50	2	<b>160</b>	<b>35 - 40</b>	<b>2</b>	---	---
Lasagne (Italien)	200	60 - 65	2	180	55 - 60	2	---	---
Gefüllte Paprika (Ungarn)	200*	80 - 90	2	180*	80 - 90	2	---	---
<b>Fleisch, Geflügel, Wild und Fisch ohne Grill</b> <span style="float: right;">mit Fleischfettfilter</span>								
Schweinebraten, 1kg	190*	85 - 90	2	180*	80 - 90	2	---	---
Kalbsbraten, 1kg	190*	70 - 85	2	180*	65 - 75	2	---	---
Rindsbraten, 1kg	200*	75 - 80	2	190*	75 - 80	2	---	---
Hackbraten, 1kg	200*	75 - 80	2	190*	60 - 75	2	---	---
Tessinerbraten (mit Speck)	200*	60 - 65	2	190*	60 - 65	2	---	---
Roastbeef, 1kg	210*	25 - 30	2	200*	25 - 30	2	---	---
Chicken Nuggets (Verwenden Sie Alufolie auf dem Blech)	250*	13 - 16	3	230*	13 - 15	3	---	---
Poulet, 1 - 1,2kg	190*	50 - 60	2	180*	50 - 55	2	---	---
Ente, 1,5 - 2kg	180*	65 - 75	2	170*	60 - 65	2	---	---
Gans, 3kg (tiefes Kuchenblech)	180*	140 - 190	1	170*	140 - 190	2	---	---
Truthahn, 4,5 - 5,5 kg (tiefes Kuchenblech)	160*	210 - 230	2	150*	190 - 220	2	---	---
Hirschbraten	190*	60 - 70	2	180*	60 - 70	2	---	---
Forelle in Alufolie, 300g (Verwenden Sie starke Folie)	190*	25 - 30	3	180*	25 - 30	3	1 + 4	---
Forellenfilets à 200g	190*	20 - 25	3	180*	20 - 25	3	---	---

- Die angegebenen Garzeiten und Temperaturen sind Richtwerte
- Empfohlene Garmethoden, Temperaturen, Back- oder Bratzeiten und Einschubhöhen sind **fettgedruckt**
- Bei den mit \* versehenen Temperaturangaben wird der Backofen mit der angegebenen Temperatur vorgeheizt


Back- und Brattabelle		Backofen-Funktion (einstellen siehe Seite 10)							
		Ober- + Unterhitze			Heissluft (HL)			(HL)	(HL)
		Temp °C	Zeit Min.	Ebene	Temp °C	Zeit Min.	Ebene	2 Ebenen	3 Ebenen
<div><div><div></div><div></div></div><div><div></div><div></div></div><div><div></div><div></div></div><div><div></div><div></div></div></div>									
Niedertemperatur-Garen									
(vor dem Garen in der Pfanne anbraten) mit Fleischfettfilter									
Roastbeef, 1 kg	vorheizen garen	140* 80	85 - 95	2	120* 80	85 - 95	2	---	---
Kalbsbraten, 1 kg	vorheizen garen	140* 80	100-110	2	120* 80	100-110	2	---	---
Schweinscarré, 1 kg	vorheizen garen	140* 80	85 - 95	2	120* 80	85 - 95	2	---	---


<b>Pizzastufe</b>	<b>Funktions-schalter</b>	<b>Temperatur °C</b>	<b>Backzeit in Minuten</b>	<b>Ebene</b>
Pilzwähe		210*	25 - 30	2
Käsewähe		190*	40 - 45	2
Spinatwähe		190*	30 - 35	3
Wähe mit frischen Früchten + Guss 1 Ebene Wähe mit frischen Früchten + Guss 2 Ebenen		200*	35 - 40	Blech auf 2 Blech auf 2 + 4
Wähe mit gefrorenen Früchten + Guss		210*	40 - 45	Blech auf 2
Früchtewähe mit Guss in Pyrexform		210*	35 - 40	1
Pizza, rund (original Kuchenblech)		200*	8 - 10	Blech auf 2
Pizza (Schamottplatte)		240*	7 - 8	1

- Die angegebenen Garzeiten sind Richtwerte

<b>Turbo-Grillieren</b> - bei Fleisch mit Fleischfettfilter - bei Fleisch auf Rost, Kuchenblech auf Ebene 1 - Fleisch nach halber Garzeit wenden	Backofen- Funktion	Temperatur °C	Backzeit in Minuten		Ebene
Gnocchi nach römischer Art (Griess)		200	20 - 25		
Gnocchi nach Pariser Art (Brandteig)		200	15 - 18		
Gnocchi nach Piemonteser Art (Kartoffeln)		200	20 - 25		
Nudelaufauf		200	23 - 28		
Gratinierter Kartoffelaufauf		200	20 - 23		
Poulet (900 - 1000g)		160	50		
gefüllter Schweinerollbraten (2000g)		160	90 - 95		
<b>Grilliertabelle</b> - mit Fleischfettfilter - Kuchenblech als Auffangschale auf Ebene 1 - Backofen 3 Min. vorheizen	Backofen- Funktion	Temperatur °C	Grillzeit in Minuten 1.Seite 2.Seite		Ebene
4 - 8 Schweinekoteletts		275	15	10	
2 - 4 Schweinekoteletts		275	12	12	
marinierte Schweinekoteletts		250	12	12	
Filetssteak		250	5	4	
4 Filetssteak		250	6	5	
2 Pouletshälften		250	16	16	
4 Pouletshälften		250	25	18	
1 - 4 Pouletsschenkel		250	15	15	
4 - 6 Pouletsschenkel		250	20	15	
Grillwürstchen bis 6 Stück		250	6	4	
Grillwürstchen mehr als 6 Stück		250	6	4	
Grillschnecken bis 4 Stück		250	10	9	
Grillschnecken bis 6 Stück		250	10	9	
ganze Fische		250	10	---	
Toastbrot (ohne Belag) Grill 5 Minuten vorheizen		250	1 - 2	1 - 2	
 Grillrost mit Wölbung nach unten  Grillrost mit Wölbung nach oben					

- Die angegebenen Garzeiten und Temperaturen sind Richtwerte

Sterilisier- tabelle	Nur mit Unterhitze oder Heisslut auf der untersten Ebene. Die Gläser dürfen sich nicht berühren. <div> <input type="checkbox"/> oder  </div>			
	Temperatur °C	Sterilisieren bis Perlbeginn Zeit in Min.	Weiter- sterilisieren Zeit in Min.	Anschliessend im aus- geschalteten Backofen stehen lassen Zeit in Min.
<b>Beerenobst</b>				
Erdbeeren Blaubeeren Himbeeren reife Stachelbeeren	150 - 160	35 - 45	---	---
unreife Stachelbeeren	150 - 160	35 - 45	15	---
<b>Steinobst</b>				
Früchte mit hartem Fleisch Birnen Quitten Zwetschgen	150 - 160	35 - 45	15	---
<b>Gemüse</b>				
Karotten	150 - 160	50	15	60
Pilze	150 - 160	45	30	60
Mixed Pickles	150 - 160	50	15	---
Kohlraben Bohnen Erbsen Spargeln	150 - 160	50	80 - 120	45 - 60

Dörrtabelle	Dörren mit Heissluft. Verwenden Sie Dörrbleche. Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie nach halber Dörrzeit den Backofen ausschalten. Öffnen und gut auskühlen lassen, am Besten über Nacht. Danach Dörrgut fertig dörren. <div></div>	
	Temperatur °C	Zeit in Stunden
<b>Gemüse</b>		
Bohnen	75	6 - 8
Peperoni (Streifen)	75	5 - 6
Suppengemüse	75	5 - 6
Pilze	50	6 - 8
Kräuter	40 - 50	2 - 3
<b>Früchte</b>		
Zwetschgen	75	8 - 10
Aprikosen	75	8 - 10
Apfelschnitze	75	6 - 8
Birnen	75	6 - 9









# Kundendienst

## **Servicestellen**

Zürich/Mägenwil  
5506 Mägenwil  
Industriestr. 10

9000 St. Gallen  
Vonwilstrasse 15

4127 Birsfelden  
Hauptstr. 52

8604 Volketswil  
Hölzliwisenstrasse 12

6032 Emmen  
Buholzstrasse 1

7000 Chur  
Comercialstrasse 19

3063 Ittigen/Bern  
Ey 5

## **Points de service**

1028 Préverenges  
Le Trési 6

1950 Sion  
Route de la picine 10

## **Servizio dopo vendita**

6916 Grancia  
Zona Industriale E



## **Ersatzteilverkauf**

5506 Mägenwil  
Industriestrasse 10

Tel. 0848 / 848 023

## **Point de vente de rechange**

5506 Mägenwil  
Industriestrasse 10

Tél. 0848 / 848 023

## **Vendita pezzi di ricambio**

5506 Mägenwil  
Industriestrasse 10

Tel. 0848 / 848 023

## **Kochberatung / Verkauf**

8048 Zürich  
Badenerstrasse 587

Tel. 01 / 405 81 11

## **Demonstration / Vente**

8048 Zürich  
Badenerstrasse 587

Tél. 01 / 405 81 11

## **Consulente (cucina) / Vendita**

8048 Zürich  
Badenerstrasse 587

Tel. 01 / 405 81 11

## **Garantie**

Wir gewähren auf allen Produkten, die in der Schweiz gekauft und in Betrieb sind, eine einjährige Voll-Garantie, gerechnet ab Lieferdatum an den Endverbraucher. Massgebend für den Garantieanspruch ist die Faktura oder ein entsprechender Verkaufsbeleg.


## **Garantie**

L'utilisateur final de tout produit acheté et utilisé en Suisse, bénéficie d'une garantie complète d'une année à partir de la date de livraison. La facture ou le justificatif d'achat correspondant fait foi en la matière.

## **Garanzia**

Per questo prodotto concediamo una garanzia di 12 mesi a partire della data di vendita. La garanzia è valida dietro presentazione della fattura o dello scontrino d'acquisto.

## ELECTROLUX HOME PRODUCTS OPERATIONS EUROPE

 **The Electrolux Group. The world's No. 1 choice.**

*Die Electrolux-Gruppe ist der weltweit größte Hersteller von gas- und strombetriebenen Geräten für die Küche, zum Reinigen und für Forst und Garten. Jedes Jahr verkauft die Electrolux-Gruppe in über 150 Ländern der Erde über 55 Millionen Produkte (Kühlschränke, Herde, Waschmaschinen, Staubsauger, Motorsägen und Rasenmäher) in einem Wert von rund 14 Mrd. USD.*